

Gratin aux maquereaux



45 min



4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de filets de maquereaux à la tomate
- 3 courgettes
- 4 tomates
- 2 oeufs
- 50 ml de lait
- 70g de gruyère râpé
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer le four à 200°
- Couper les courgettes et les tomates en rondelles.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, saler et poivrer à votre convenance.
- Dans un bol, émietter les filets de maquereaux aux tomates et herbes Bio les Mouettes d'Arvor.
- Huiler un plat à gratin, puis y déposer une couche de courgettes et une couche de tomates. Y ajouter ensuite une couche de maquereau et verser la moitié des oeufs battus.
- Renouveler l'opération une seconde fois, puis parsemer le tout de fromage râpé.
- Enfourner pendant 30 minutes